

# ごまぼたもち

ごまで作った柔らかめのおあんをたっぷりかけます。

対馬では祭りやお盆には必ず仏壇にお供えする家もあります。

家族で食べることで、無病息災、一家の安全を祈願します。

## 【材料：4人分】

もち米	.....	1カップ
すりごま（黒）	.....	100g
砂糖	.....	75g
塩	.....	小さじ1/4
水	.....	100ml
水溶き片栗粉	.....	少々

## 【作り方】

- ① 炊きあがったもち米をすりこぎで、半分くらいつぶす。
- ② 分量の水、砂糖、塩を鍋に入れて煮立てる。すりごまを入れ、弱火でアクを取りながら10分くらい練る。
- ③ 水溶き片栗粉を入れてゆっくり練り、おあんを作る。
- ④ 丸めた餅にあんをかける。



おいしいけど、食べた後は口の中が真っ黒になるかな？

